

# BIENVENUE CHEZ FERDINAND

## LE FER'MIDI

LES SUGGESTIONS DU MIDI CHEZ FERDINAND,  
EN PLUS DE LA CARTE  
UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END

### PLAT DU JOUR // 14,5€

#### LES ENTRÉES + 4,50€

Terrine maison  
Poireaux mimosa  
Velouté Potiron

#### LES PLATS DU JOUR

Blanquette de veau à l'ancienne  
Bourguignon de boeuf d'autrefois  
Suggestion du moment

#### LES DESSERTS AU CHOIX + 5,50€

Oeuf à la neige  
Moelleux Marron  
Crème brûlée

LE POT DU MIDI  
Pot lyonnais - Vin du  
moment - 46cl / 15 euros



### MENU P'TIT FERDI

9,80 EUROS

UN P'TIT SIROP POUR  
L'APÉRO  
+ UN STEAK HACHÉ  
+ UN ACCOMPAGNEMENT  
AU CHOIX  
+ UNE BOULE DE GLACE EN  
DESSERT

DISPO TOUS LES JOURS, JUSQU'À 10 ANS

## POUR COMMENCER, NOUS VOUS PROPOSONS,

POIREAUX MIMOSA  
à la mode Ferdinand / 8 euros

TERRINE MAISON  
la recette du moment / 9,5 euros

OS À MOELLE GRATINÉ  15 mins  
de cuisson  
accompagné de flocons de sel de mer / 10,5 euros

CAMEMBERT RÔTI  15 mins  
de cuisson  
façon provençale 240g / 12,5 euros

ASSIETTE DE CHARCUTERIE  
Charcuterie artisanale d'Italie en assortiment et terrine maison, à partager  
ou pas...  
Petite / 12 euros - Grande / 19 euros

VELOUTÉ POTIRON ET LARD DE FERME  
surplombée de sa chantilly fumée / 9,5 euros

## PASSONS

### AUX CHOSES SÉRIEUSES !

#### BOEUF

LA CÔTE DE BOEUF À PARTAGER OU PAS!  
Environ 1kg - Prix au kilo - servis sur planche et découpées par le chef

LA PIÈCE RÉSIDENTE : L'ANGUS / 85 € LE KILO  
Très apprécié pour son persillé fin et délicat

 Les côtes de boeuf  
nécessitent au  
minimum 30  
minutes de cuisson

#### ENTRECÔTE SIMMENTAL

Le persillage et la maturation parfaite vous donneront un équilibre goût et  
tendreté remarquable / 29,5 €

#### VEAU

QUASI DE VEAU  
Cuit à basse température et son jus corsé / 22€

#### PORC

PLUMA DE COCHON  
Marinade persillée et cuisson à la plancha / 25 euros

#### AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE  
Cuisson lente aux saveurs hivernales / 24 euros



### LA COLLECTION DE VIANDES

SERVIS AVEC TOUTES NOS VIANDES

#### LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites cuites dans la graisse de  
boeuf & Légumes de saison rôtis

#### LES SAUCES MAISON

>> La Béarnaise  
>> La Chimichuri

## UN PEU DE DOUCEUR

### POUR TERMINER...

#### DESSERTS DU PÂTISSIER

Tous nos desserts sont élaborés par notre chef pâtissier

OEUF À LA NEIGE  
/ 8 euros

FONDANT AU CHOCOLAT  
/ 8,5 euros

MOELLEUX MARRON  
/ 8 euros

LE DESSERT DU JOUR  
/ 10,5 euros

CRÈME BRULÉE  
/ 8 euros

SAINT MARCELIN DEMI OU ENTIER  
/ 5 euros ou 9,5 euros



NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS  
FRAIS AINSI NOTRE CARTE PEUT SUBIR  
DES RUPTURES  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION,  
C'EST GAGÉ DE BON! ♥



BBQ CÉRAMIQUE  
DÉCOUVREZ LA CUISSON DANS  
NOTRE BBQ CÉRAMIQUE  
JAPONAIS  
pour une cuisson et des saveurs  
exceptionnelles...

SUIVEZ-NOUS ICI @FERDINANDLYONCROIXROUSSE

